



**Dauer:** Mittel

.....

**Kategorie:** Nachspeisen Salzburger Gerichte  
Vegetarisch

.....

**Saison:** Ganzjährig

.....

**Für:** 4 Personen

.....

**Verfasst von:** Brigitte Quehenberger

.....

## Zutaten

### Selbstgemachter Schotten

.....

5 L Frische (Roh)milch

.....

1-2 TL Essigessenz

.....

### Süßer Schotten

.....

500 ML kalte Vollmilch

.....

Schotten selbstgemacht oder gekauft

.....

1-2 EL Feinkristallzucker

.....

Anis nach Geschmack

## **Zubereitung**

1. Milch unter ständiger Beobachtung in einem großen Topf aufkochen lassen. Regelmäßig umrühren, damit die Milch nicht am Boden ansetzt.
  2. Wenn die Milch aufkocht vom Herd ziehen und Essigessenz nach und nach einrühren bis die Milch ausflockt. Langsam umrühren bis die gesamte Milch ausgeflockt und die Flüssigkeit fast klar ist.
  3. Schotten abschöpfen und in ein Sieb geben. Molke (Jute) abrinnen lassen.
1. Ca. 0,5 l kalte Milch in eine Schüssel geben. Den abgetropften Schotten in die kalte Milch geben, Zucker nach Geschmack dazugeben und mit einem Pürierstab glatt mixen. Anis und Rosinen (wenn man will auch in Rum getränkte Rosinen) einrühren.
  2. Sollte der süße Schotten zu dick werden, einfach etwas Milch dazu rühren. Einige mögen den Süßen Schotten eher flüssiger und manche eher stichfest.